REVUE DE VITICULTURE

LES VINS DU PORTUGAL

LE « VIN DE PORTO » (1)

CULTURE DE LA VIGNE AU HAUT DOURO

Plantation. — A Douro on plante les ceps en lignes, en carré ou en quinconce, toujours bien espacés, pour que le raisin soit bien doré par le soleil et baigné de la lumière, qui est très vive dans ces climats pendant toute la période de la végétation de la vigne, végétation très vigoureuse.

Les rangs sont généralement espacés de 1 m. 50 à 2 mètres les uns des autres, et chaque pied éloigné, dans les rangs, de 1 m. 20 à 1 m. 50.

Forme donnée aux souches. — Les anciennes plantations, à Douro, étaient conduites en gobelets, taillées à une cinquantaine de centimètres du sol ou en treilles très basses, auxquelles on donnait un soutien en roseaux. Aujourd'hui, on palisse la vigne sur des fils de fer montés sur des piquets en bois, en fer ou en ardoise, ou bien on conserve les gobelets.

Greffage. — Le *Phylloxéra* a envahi les vignobles du Portugal comme il a détruit les vignobles français.

Nous avons maintenant, presque partout, des porte-greffes américains, américo-américains, ou des hybrides franco-américains greffés généralement en variétés indigènes ; mais nous avons adopté aussi quelques variétés françaises : des Pinot, Cabernet, Sémillon, tous les Chasselas (raisins de table), plusieurs cépages grands teinturiers comme le Grand Noir de la Calmette, etc., etc...

Les porte-greffes de Douro sont principalement : le Riparia-Rupestris 3306, le Riparia-Rupestris 3309, le Rupestris du Lot, l'Aramon-Rupestris et quelques hybrides de Berlandieri.

On n'oublie jamais, là-bas, chez nous, les utiles conseils que nous a donnés M. P. Viala quand il nous a honorés de sa visite, au moment où a commencé la plus grande reconstitution de nos vignobles détruits, conseils qui ont été suivis et qui ont eu la plus grande portée.

Les anciens vignobles de Douro ne sont pas encore aujourd'hui tous reconstitués ; on en a même abandonné quelques-uns et des meilleurs crus, où la main-

(1) Voir *Revue*, n° 1839, page 197.

d'œuvre était si rare et coûtait si cher et le travail si pénible qu'on ne pouvait plus les entretenir convenablement.

Pourtant, le Douro, comme tous les vignobles du monde entier, produit aujourd'hui plus de vin qu'avant le phylloxéra ; fumures, taille, méthodes de culture plus appropriées ont eu, certes, leur importance, mais, après le phylloxéra, le choix de nouveaux cépages, que le greffage a rendus très faciles à se procurer, joue à mon avis le principal rôle.

J'ai beaucoup entendu parler, là-bas, de la prétendue mauvaise influence des porte-greffes américains sur la qualité des vins de Porto ; on voit que tous les cépages greffés donnent des récoltes plus abondantes, si on a le soin de bien assortir greffon et porte-greffe, de faire bien attention à leur affinité, mais... mais, si les honnêtes vignerons de Douro ont été impressionnés par ce fait, habitués qu'ils étaient aux petits rendements des anciens cépages très fins (on tenait surtout, comme à Château-Yquem et dans tous les grands crus de France, à la qualité du produit), ce qui explique cette diminution de qualité, j'en suis convaincu, c'est que le greffage, je le répète, a favorisé l'introduction dans ces vignobles de cépages de moindre valeur, que chacun se procurait dans l'égarement, naturel il est vrai, produit par la crise phylloxérique : les uns pour obtenir une récolte plus abondante, pour compenser en partie les pertes subies, les autres pour obtenir des vins plus colorés ; c'est le cas de l'introduction du Souzão, grand teinturier, dans le Haut-Douro, cépage de la région des vins verts, etc., etc...

Encépagement actuel. — *Variétés de grande sélection. — Bastardo.* — Cépage noir, petite grappe à grains très serrés, précoce, très fin, très sucré. — Vin de premier choix.

Malvoisie. — Cépage blanc, très fin aussi. On en fait des Portos secs, excellents pour vieillir longtemps. En l'associant au Cerceal, on fait, à l'île de Madère, des vins secs très renommés.

Souzão. — Cépage moins fin, intéressant seulement par la jolie couleur de son jus, d'un rouge rubis très vif.

Touriga, Alvarelhão, Cornifesto, Tinta Francisca, Tinto Cão, Tinta Carvalha, Moreto, Donzelinho, votre Cabernet Sauvignon aussi, etc., etc...

Pour les vins de l'île de Madère : le Cerceal, Boal et Verdelho.

Le mélange de ces cépages donne des moûts riches en sucre, qui vont de 200 à 270 et même 300 grammes par litre, à maturité complète.

L'acidité, très variable dans les cépages que je viens de vous nommer, peut se situer aux environs de 5° à 7°, au moment de la vendange. Il serait à désirer que ces vins aient toujours dans la cuve de 8° à 9° d'acidité totale (en H^2SO^4), pour assurer une bonne et saine fermentation, une coloration plus intense du moût et avoir, dans la suite, des vins richement et finement bouquetés, ce qu'on recherche le plus dans les grands crus de Douro. Plus d'acidité, meilleure vinification, plus d'éthers, plus de bouquet, donc.

Taille. — Anciennement, on taillait surtout en gobelets, qu'on formait à trois ou quatre bras, chacun avec son courson et long-bois ; trois, quatre ou

cinq yeux sur le long-bois, que l'on courbait et attachait toujours à des échalas piqués tout autour de chaque pied de vigne. Taille mixte, comme on voit.

Aujourd'hui, on préfère les charpentes en fil de fer et piquets, pour former des cordons « Guyot » ou des cordons simples, ou conduire les souches en taille « Cazenave ».

On pratique beaucoup chez nous, à Douro et dans le nord du pays, quand on dresse la vigne sur des fils de fer, une sorte de variation de la taille « Cazenave », disposée en deux étages :

Pendant l'hiver, on prend bien soin, avant de faire les traitements au sulfate



Fig. 5.569. — Vendanges au Haut-Douro.
Quinta do Junco de Borges et Irmao (Grand cru, Haut-Douro).

de fer, contre l'anthracnose, d'enlever les vieilles écorces des troncs de la vigne. Au printemps, déjà dans le mois d'avril parfois, mais plus couramment au mois de mai, on commence la taille en vert par des pincements d'abord, puis par des ébourgeonnements et rognages, pour la terminer à l'approche de la maturité par l'enlèvement de quelques feuilles, opération très délicate ; il faut ne pas laisser brûler les raisins par le soleil ni arrêter l'apport de sucre par un effeuillage trop brutal. La taille en vert est toujours pratiquée, soit par les vignerons-propriétaires eux-mêmes, soit par les meilleurs ouvriers de la ferme.

Maladies. — Comme maladies cryptogamiques de la vigne, nous avons, malheureusement, les mêmes que dans les vignes françaises : l'Oïdium, le Mildiou.

Le Black-Rot, que M. P. Viala signala dans l'Hérault en 1885, fit vraiment parler de lui en Portugal vers 1900. A cette époque, il produisit dans le nord du pays des ravages considérables.

Nous faisons les mêmes traitements que chez vous contre l'Oïdium et le Mildiou : la bouillie bordelaise est la formule la plus répandue. On a essayé, sans grand résultat pratique, les bouillies acides.

Bien que venus en France des pays méridionaux, tout au moins dans le nord du pays, la Cochylis et l'Eudémis ne font pas, pour le moment, de ravages considérables.

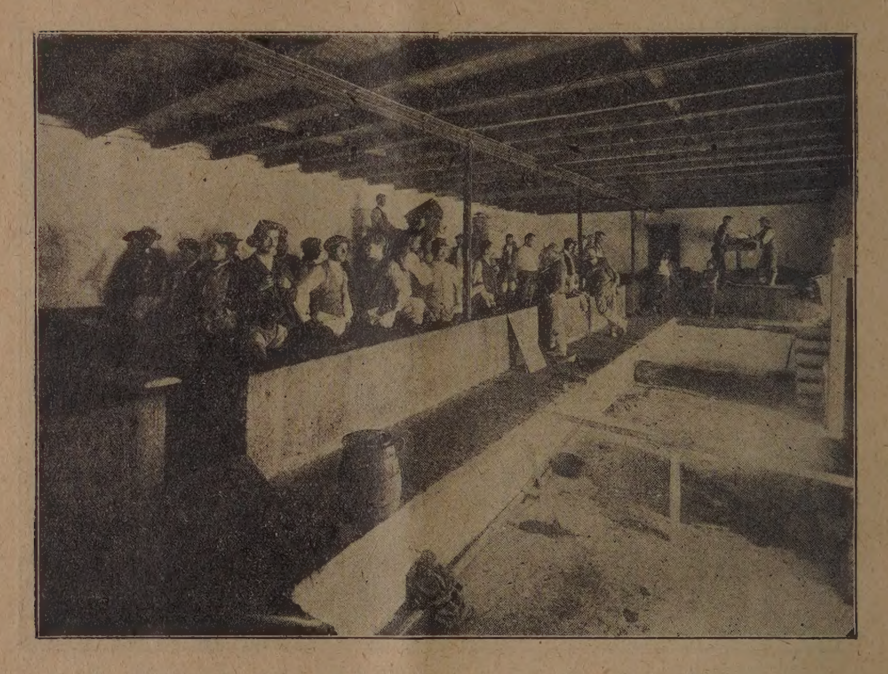


Fig. 5.570. — Le foulage de la vendange sur un « lagare » au Haut-Douro.

Malheureusement, je ne peux pas dire autant de l'Esca qu'on commence à voir un peu partout et du Pourridié qui fait de grands ravages dans les vignobles du Minho.

Vendanges. — Nous arrivons à une des opérations les plus délicates et qui mérite à juste titre le plus de soins de la part des vignerons et des viticulteurs du Douro. Je parle de la vendange.

Lorsqu'on se met d'accord pour commencer les vendanges, fin septembre, première quinzaine d'octobre, la nouvelle, attendue par tous les intéressés, est annoncée dans les journaux de Porto et des villages du Haut-Douro, et les gens des contrées voisines accourent, les uns pour faire des affaires, les autres pour offrir leur travail. La main-d'œuvre se fait chaque jour plus rare dans cette région.

D'abord, il est nécessaire de se rendre compte si les raisins sont tout à fait à point pour être cueillis, bien mûrs, mais pas en excès, pour ne pas trop les appauvrir en acides dans leur ensemble, parce qu'il y a des variétés plus précoces, tels que le Bastardo et la Malvoisie, qu'on laisse presque passeriller sur souche. Pour cela, les anciens vignerons du pays se servent de la simple méthode de Don Perignon, qui même devenu aveugle, dégustait grain par grain les échantillons de grappes que les frères lui apportaient du vignoble de l'Abbaye d'Hautvilliers, dont il a été longtemps cellérier ; ils arrachent le pinceau pour vérifier sa coloration, etc... Dans les maisons modernes et bien organisées, on se sert de méthodes plus scientifiques. On suit la courbe de l'augmentation du sucre et de la diminution de l'acidité, en employant des densimètres pour déduire la richesse approximative en grammes de sucre par litre et l'on use d'une liqueur de soude convenablement titrée (N/10 ou Salleron-Dujardin), pour neutraliser l'acidité totale du moût de petits échantillons qu'on filtre au préalable.

(*A suivre.*)

A. do Lago Cerqueira.

LE STATUT FISCAL DES COOPÉRATIVES AGRICOLES

Nous avons, dans un précédent article, fait connaître, à propos des travaux des Chambres d'agriculture, toute l'importance que prenait, à leurs yeux, la question du statut fiscal des Coopératives. Celle-ci, on s'en souvient, fut soulevée, à la Chambre, au mois de décembre dernier, au moment de la discussion de la loi de finances. Il apparut alors, au Parlement, qu'il était de toute urgence de préciser le statut des Coopératives agricoles pour les différencier de celles qui n'ont des coopératives que le nom et qui, usurpant un titre, prétendent, en tant que telles, profiter de certaines exonérations fiscales. Cet abus, a-t-on constaté alors, conduit le fisc à se montrer intransigeant et tracassier pour tous les groupements coopératifs indistinctement et à empêcher, par là, le libre développement de ceux d'entre eux qui sont dignes de ce nom ; en effet, dès qu'une Coopérative cherche à perfectionner son outillage, on lui dénie immédiatement tout caractère agricole, on la taxe d'entreprise industrielle et on l'écrase d'impôts.

Une telle situation est funeste au plus haut point au développement de l'agriculture. Les agriculteurs, au même titre et peut-être plus encore que les autres producteurs, ont le droit absolu de se grouper pour effectuer, dans les meilleures conditions possibles, leurs opérations d'achat, de fabrication et de vente. Ils cherchent, par là, légitimement à échapper aux intermédiaires, pour leur plus grand bien à eux et le plus grand bien en même temps de tous les consommateurs. Dans cet effort pour produire plus et à meilleur compte, les Coopératives sont amenées à perfectionner leur outillage et leurs méthodes ; en agissant ainsi, elles obéissent à la loi même du progrès et il serait souve-

rainement injuste, de la part du fisc, de les traiter en entreprises industrielles et de les réduire, par là, à l'impuissance.

Ayant égard à ces diverses considérations, le Parlement a voté, dans la loi de finances, un article 32, dont nous rappellerons les principales dispositions. Celui-ci stipule notamment que les Sociétés coopératives agricoles et leurs Unions, visées au paragraphe 1er de l'article 22 de la loi du 5 août 1920, se bornant à recevoir, à transformer et à vendre les produits des exploitations agricoles de leurs membres, sont exemptées de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux et de la taxe sur le chiffre d'affaires pour celles de leurs opérations qui, entrant dans les usages normaux de l'exploitation agricole, ne donneraient pas lieu à l'application de ces impôts si elles étaient effectuées dans les mêmes conditions par chacun des adhérents des dites Sociétés.

Le projet de loi élaboré par le Ministère des Finances développe et précise le principe de l'exemption d'impôt ainsi posé par la loi.

C'est ainsi que son article premier fait une énumération des opérations « entrant dans les usages normaux de l'exploitation agricole » et précise que l'importance de l'outillage utilisé ne doit pas entrer en ligne de compte pour l'application des exonérations prévues, aux groupements coopératifs considérés. Ces opérations sont définies par les produits qu'elles sont destinées à produire, à savoir :

Vin, cidre, poiré.

Alcool de vin, de marcs, de cidre, de fruits.

Lait, beurre, crème, fromage, caillebotte.

Huile d'olive, de noix.

Huiles éventuelles provenant de la distillation des plantes à parfum.

Choucroute.

Des décrets, contresignés par les Ministres des Finances, de l'Agriculture et du Commerce, pourront ultérieurement compléter cette liste, qui n'a rien de limitatif.

D'autre part, l'article 31 de la même loi de finances contenait un certain nombre de dispositions visant la manière dont serait désormais perçu l'impôt sur le chiffre d'affaires, concernant les produits de la meunerie et relatives à l'exonération dont pourront jouir, à cet égard, les Coopératives de meunerie ; l'article 2 du présent projet complète, à cet égard, l'article 31 susvisé et dispose que les Coopératives de meunerie, exemptées de la patente d'après les termes de l'article 31 de la loi du 5 août 1920, c'est-à-dire possédant, en propre, le moulin qu'elles exploitent et travaillant, dans ce moulin, la totalité des blés à elles remis par leurs sociétaires pour être transformés en farine, seront exonérées, pour l'année courante, de l'impôt sur leurs livraisons de farines, semoules et issues lorsque, au cours de l'année précédente, elles n'auront pas traité plus de 120.000 quintaux métriques de grains.

De plus, les Coopératives qui tiennent à bénéficier des dispositions précédentes sont tenues, d'après l'article 3, de présenter tous leurs livres de comptabilité et pièces annexes et toutes justifications utiles prouvant qu'elles sont constituées conformément aux dispositions de la loi du 5 août 1920, aux agents

du Trésor ayant au moins le grade de contrôleur ou d'inspecteur adjoint ou aux agents du Ministère de l'Agriculture ou de la Caisse Nationale du Crédit agricole.

Mais, il importait aussi de veiller à ce que les vraies Coopératives ne soient pas confondues avec les entreprises à caractère plus ou moins industriel et qui, usurpant un faux nom, bénéficient d'avantages auxquels elles n'ont pas droit en portant préjudice, du même coup, aux groupements coopératifs légitimement constitués. C'est pourquoi l'article 4 dispose qu'aucune entreprise ayant pour objet d'effectuer ou de faciliter les opérations concernant la production, la transformation, la conservation ou la vente des produits agricoles ne pourra se servir, dans sa dénomination ou sa publicité, du mot « Coopérative » ou d'une expression similaire, si elle ne se conforme pas aux dispositions prévues par les articles 22 et 23 de la loi du 5 août 1920 sur le Crédit agricole et du 12 juillet 1923 sur la constitution des Coopératives.

En outre, d'après l'article 5, toute coopérative réglementairement constituée, effectuant ou facilitant les opérations précédemment énumérées, sera tenue, dans le mois de sa constitution, à une déclaration d'existence et au dépôt de deux copies de ses statuts, certifiées conformes par le Président, au Ministère de l'Agriculture (Caisse Nationale de Crédit agricole). Il en sera de même à l'égard de toute modification des statuts de la Coopérative, qui devra être portée à la connaissance du dit Ministère.

Enfin, le dernier article du projet que nous analysons prévoit des sanctions plus ou moins graves suivant les infractions considérées : pour la violation des dispositions des articles 4 et 5, il sera appliqué les peines prévues aux articles 479, 480, 482 et 483 du Code pénal.

Pour les infractions à l'article 4 et en cas de récidive, le propriétaire, les administrateurs, les directeurs ou gérants de l'établissement responsables seront punis de 6 jours à 2 mois d'emprisonnement et d'une amende de 16 francs à 10.000 francs ou de l'une de ces deux peines seulement. La fermeture de l'établissement pourra, en outre, être ordonnée par le tribunal.

Tel est, dans son ensemble, le projet sur le statut fiscal des Coopératives agricoles. Tel que nous venons de l'analyser, donne-t-il satisfaction au monde rural ? Nous ne le croyons pas, car celui-ci a déjà exprimé nettement son opinion à ce sujet.

L'Assemblée des Présidents de Chambres d'agriculture, réunie le 4 juin 1929, a présenté une critique du texte proposé, en montrant ce que, à ses yeux, il contenait de satisfaisant, mais ce par quoi, aussi, il laissait à désirer ; l'Assemblée a constaté, tout d'abord, avec satisfaction, que les représentants de l'agriculture au sein de la Commission qui vient de statuer au Ministère des Finances, avaient réussi à faire admettre, en premier lieu, dans le nouveau texte, le principe de la distinction entre les vraies et les fausses Coopératives de production, distinction basée sur les dispositions de la loi du 5 août 1920, qui, du reste, devraient être étendues aux autres Coopératives agricoles. (Voir projet d'article 4.)

L'Assemblée, d'autre part, a été heureuse de trouver dans le nouveau projet

de statut, une disposition spéciale précisant que le développement et le perfectionnement de l'outillage employé par les Coopératives ne sauraient être invoqués, par l'Administration des Finances, pour assujettir les dites Coopératives au paiement d'impôts commerciaux.

Mais l'Assemblée a exprimé ses regrets que le nouveau texte ait été conçu uniquement comme une interprétation de l'article 32 de la loi du 30 décembre 1928 : cet article, en effet, se trouve en contradiction formelle avec les vœux de l'Assemblée des Présidents et des Associations agricoles en établissant une distinction entre les Coopératives d'après la nature des opérations et des transformations effectuées : par suite, le projet en question se trouve être nécessairement incomplet, et arbitraire, partant d'une discrimination, jugée erronée par tous les intéressés.

En conclusion, l'Assemblée tint à rappeler aux pouvoirs publics *que l'adoption d'un statut juridique nettement défini, doit précéder, à ses yeux et aux yeux de tout le monde agricole intéressé qu'elle représente, l'établissement d'un régime fiscal des Coopératives agricoles.* Telle est l'objection fondamentale, faite au texte élaboré par la Commission officielle. Elle est d'importance et avait déjà trouvé une consécration au sein de l'Assemblée générale extraordinaire de l'Union nationale des Coopératives agricoles de Production et de Transformation le 13 avril dernier. Cette assemblée avait alors élaboré une proposition relative au statut juridique des Coopératives agricoles.

Plus récemment encore, le 29 mai dernier, cette même Union, réunie en Assemblée générale ordinaire et extraordinaire, adoptait, à l'unanimité, une nouvelle proposition, tenant compte des objections formulées à l'égard de la première. Ce nouveau projet cherche à définir *juridiquement* la Coopérative agricole, indépendamment de la nature des opérations effectuées par elle ; elle est, à ce point de vue, groupement entre agriculteurs ou entre agriculteurs et syndicats ou collectivités agricoles, tendant à produire, à conserver, à transformer et à vendre, pour le compte de leurs adhérents, les produits provenant exclusivement des exploitations agricoles de ceux-ci ; la gestion par un conseil d'administration doit être gratuite ; la répartition des excédents de recettes, en fin d'exercice, doit se faire suivant le nombre des opérations effectuées pour le compte des adhérents par la Coopérative ; il ne sera pas réparti de dividendes ; le remboursement des parts sera fait au taux initial ; la limitation des réserves sociales sera de règle. Les Coopératives visées ci-dessus seront constituées sous forme de sociétés civiles ; elles seront exemptées de tous les impôts de commerce, notamment de la patente, de la licence, de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, de la taxe sur le chiffre d'affaires et des taxes assimilées et de l'impôt foncier pour les bâtiments affectés à leur usage. Cette exonération sera totale et s'appliquera quels que soient les produits obtenus et l'outillage employé.

Les Unions et Fédérations de Coopératives agricoles, satisfaisant aux conditions prévues, bénéficieront de la présente loi.

Tel est ce projet de proposition de loi, élaboré par l'Union nationale des Coopératives agricoles, dans un esprit plus conforme aux vœux des Chambres

d'agriculture et de tous les intéressés. Ceux-ci et celles-là réclament donc, avant tout, un statut juridique des coopératives agricoles. L'exonération fiscale, en effet, pour être certaine et incontestée, ne peut être obtenue qu'à ce prix. Ce statut, à son tour, pour devenir satisfaisant, doit être conçu avec une certaine largeur d'esprit : à ce point de vue, on peut regretter, peut-être, que la proposition de l'Union soit basée sur la théorie du mandat gratuit des adhérents qui entraîne nécessairement le principe de la restriction des réserves sociales. Par là, on limite l'action des Coopératives. Par là, on laisse la porte largement ouverte aux tracasseries du fisc : l'Administration, en effet, sera amenée à rechercher, dans chaque Coopérative en particulier, si les réserves constituées ne sont pas excessives, de même qu'actuellement, avec le texte officiel, il s'agit, pour elle, d'apprécier si telles ou telles opérations rentrent bien dans le cadre normal des exploitations agricoles.

Mais quelles que soient les objections que l'on puisse présenter à l'encontre du texte élaboré par l'Union, il serre incontestablement la question de plus près que la proposition officielle, en se plaçant sur le terrain solide des définitions juridiques au lieu de s'en tenir à une énumération arbitraire et non limitative d'opérations dont on pourra toujours contester le caractère purement agricole. Dans ce débat, il ne faut jamais oublier, en effet, qu'il s'agit, avant tout, d'assurer à l'œuvre de coopération agricole toute sa portée en lui laissant son entière liberté d'action. Or, de ce point de vue, il est certain qu'une étude approfondie du statut juridique du groupement coopératif fera plus, dans ce sens, qu'une recherche superficielle et arbitraire des opérations qu'il tend à produire. Le monde agricole est unanime, par la voix de ses représentants, pour approuver cette manière de voir, car il a conscience au plus haut point des multiples services que la coopération est capable de rendre et des progrès de tous ordres qu'elle est susceptible de réaliser. Il sait bien enfin que si l'effort coopératif mérite d'être encouragé, s'il convient, tout au moins, de ne pas lui opposer d'obstacles, c'est qu'il réalise au plus haut point pour les agriculteurs un mode supérieur d'organisation.

CHARLOTTE DROUARD,

rédactrice,

secrétaire de la Direction de l'Agriculture.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble champenois (F. D.). — Dégustation de vins d'hybrides. — La récolte des pommes à cidre en 1929. — Office international du vin : adhésion de l'Allemagne (M. D.). — Sucrage des vendanges : texte officiel (M. D.). — Protection des appellations d'origine vinicoles françaises en Grande-Bretagne (M. D.). — Le sucrage et le mouillage des vendanges et le Conseil général du Gers (M. D.) — La Chambre de commerce de Corbeil et la question des vins algériens (M. D.). — La question des vins pétillants et des vins mousseux en Suède (M. D.). — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après pas mal d'ennuis à cause des pluies, les vendanges se sont terminées avec le beau temps. Un vent violent et frais du Nord a assaini les raisins qui donnaient des moûts la semaine dernière de 13 et 14° dans l'Hérault.

Les vignes basses des plaines à grand rendement ont beaucoup souffert de la Pourriture grise et noire pendant les derniers jours des vendanges.

Les raisins vendangés aussitôt après les premières pluies des 11 et 12 septembre ont donné des vins à très faible degré, tandis que les vins faits pendant la période pluvieuse de la semaine du 15 au 22 septembre et après sont à forts degrés.

Sauf les vignes attaquées par l'Eudémis ou la Cochylis, qui ont souffert les derniers jours et diminué leur rendement, les autres ont donné satisfaction. Dans l'ensemble, la récolte de l'Hérault ne sera pas beaucoup inférieure à celle de l'année dernière. Le Gard ne variera pas beaucoup. Les Pyrénées-Orientales auront probablement une récolte supérieure à celle de l'année précédente. L'Aude seule aura du déficit à cause des mauvais temps.

La qualité des vins ne sera pas régulière dans le Languedoc ; mais il y aura beaucoup plus de beaux vins que de médiocres.

Les vins des vignes inondées devraient aller à la distillerie parce qu'ils ne seront pas de bonne conservation et ne pourront être consommés qu'en les mélangeant à des vins corsés et chargés en alcool. Ce sont ces vins douteux qui viendront peser sur le marché et alourdiront les cours.

Malgré le mauvais temps, les vendangeurs ont, en général, fait preuve de bonne volonté.

Les vendanges données à prix fait aux entrepreneurs qui deviennent plus nombreux chaque année, dans notre région, ont contribué à éviter les conflits entre propriétaires viticulteurs et vendangeurs.

Conflits qui n'auraient pas manqué de se généraliser pendant la période des pluies où tout le monde avait hâte de rentrer sa récolte, de crainte de la persistance du mauvais temps.

Les entrepreneurs de vendanges à prix fait, qui ont un personnel étranger à la localité et intéressé à faire beaucoup de travail, ont laissé libre la main-d'œuvre locale des campagnes, ce qui a permis aux petits propriétaires de rentrer leur récolte avec le personnel des villages.

Dans certaines localités, on a pourtant augmenté les salaires au moment des pluies, parce que chacun cherchait à avoir plus de personnel afin d'activer.

Malgré tous ces imprévus, et les mauvais conseils de quelques meneurs qui ne vendangent pas et vivent sur la croûte de leurs camarades, les conflits ne se sont pas généralisés, et les quelques-uns qui ont éclaté n'ont pas eu de suite et ont été de peu d'importance.

Marchés vinicoles de la région. — Les marchés vinicoles de la semaine dernière ont été plus animés que les précédents.

Beaucoup de viticulteurs qui avaient fini leurs vendanges sont venus prendre le vent.

Les acheteurs du Centre sont « descendus », comme on dit chez nous, assez nombreux. Ce qui a impressionné les propriétaires récoltants et les a incités à résister aux offres.

Beaucoup de ces « acheteurs » se sont contentés de se rendre compte de l'importance de la récolte, de la qualité des vins en général, et de la constatation des dégâts.

Beaucoup sont repartis sans faire d'achats, ou de très petites quantités.

Les prix varient suivant les qualités qui ne sont pas régulières cette année. On est arrivé jusqu'à 15 francs le degré, mais ce n'est pas la généralité.

Craignant la défectuosité des vins nouveaux à cause des intempéries, beaucoup de négociants ont voulu s'approvisionner de vins de la récolte 1928, ce qui a occasionné une forte hausse sur ces vins.

Peut-être, lorsqu'on reconnaîtra que beaucoup de vins nouveaux sont complets et bien constitués, il y aura moins d'engouement pour les vins vieux.

Les prix de 15 francs le degré sont fort raisonnables et les récoltants auraient tort à notre avis de s'entêter à demander toujours plus que ce qu'on offre, lorsque les prix sont rémunérateurs. — E. F.

Situation du vignoble champenois. — *Les Riceys (Champagne).* — Nous voici à la veille des vendanges, il convient, comme on dit, de faire le point. L'année 1928 fut, comme on sait désastreuse, la gelée ayant détruit, à de rares exceptions près, la récolte. Les vins par contre ont été d'une qualité remarquable (il en reste une petite quantité qui pourra faire d'excellentes bouteilles). Néanmoins, grâce au beau temps, la vigne a pu végéter convenablement et le bois était parfaitement aoûté : tout se présentait donc dans de bonnes conditions pour la campagne 1929.

L'hiver fut d'une rigueur particulière et l'on pouvait craindre un nouveau désastre pour cette année : heureusement, les dégâts ont été infiniment moins graves qu'on aurait pu le supposer : néanmoins, dans l'ensemble, on ne peut estimer qu'une bonne récolte moyenne. La végétation au cours de cette campagne a été belle, la vigne a repris de la vigueur : la fleur s'est bien passée : les maladies cryptogamiques ont été peu importantes, grâce à la sécheresse du sol à la suite du manque de pluie de l'arrière-saison de 1928 et de l'hiver. En effet, de fréquentes pluies orageuses en juin et juillet avaient fait naître quelques craintes, mais l'eau tombée était immédiatement absorbée et ne laissait pas d'humidité. La Cochylis a été pour ainsi dire inexistante cette année. Bref tout se présentait bien. Depuis deux mois, une sécheresse considérable retarde considérablement la maturité, de sorte que les vendanges ne pourront se faire que fin septembre ou commencement d'octobre, la qualité sera très bonne et la quantité sera un peu diminuée du fait de la sécheresse : si les vendanges sont favorisées par un beau temps, le vin sera très bon et de bonne tenue.

Malheureusement, la grêle a fait quelques dégâts dans certaines communes, mais ces dégâts sont localisés, et tout laisse prévoir qu'enfin cette année, le vigneron pourra être payé de ses peines. Actuellement, les cours ne sont pas établis, quoique les caves soient complètement vides et les stocks faibles, le commerce a semé depuis plusieurs mois la panique chez les vignerons déjà trop enclins au découragement. Espérons toutefois que ces rumeurs n'auront pas l'effet attendu. — F. D.

Dégustation de vins d'hybrides. — Le Syndicat agricole de la Haute-Garonne avec le concours de la Société d'Agriculture et de la Société Centrale d'Agriculture de la Haute-Garonne organise comme tous les ans, une dégustation de vins d'hybrides.

Les viticulteurs sont invités à vinifier tout particulièrement les nouveaux cépages qui leur paraîtront dignes d'intéresser les viticulteurs et les consommateurs.

La date de la dégustation sera fixée ultérieurement.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser 27, place Dupuy, au Président du Syndicat.

La récolte des pommes à cidre en 1929. — L'enquête ouverte le 1er juillet par la Confédération Générale des Producteurs de fruits à cidre (39, rue d'Amsterdam Paris), avait conclu, qu'après de belles promesses, la production globale de 1929 paraissait devoir s'établir dans les limites d'une *année moyenne* (production moyenne 1918-1927 : 25.734.326 quintaux métriques). Une nouvelle enquête ouverte par la Confédération, à la date du 15 septembre, confirme ces prévisions. Les effets de la sécheresse anormale de cette année, déjà apparents au début de juillet, se sont accentués en août et pendant les premières semaines de septembre. La récolte sera seulement moyenne dans l'Ille-et-Vilaine, le Pays d'Auge (déficitaire dans la région de Vimoutiers), la Sarthe, les Côtes-du-Nord. Elle sera sensiblement inférieure à celle d'une année moyenne dans la Manche, l'Orne et l'Eure (hors Pays d'Auge). Pour les départements où la production a une importance secondaire : l'Eure-et-Loir accuse une bonne récolte, les Côtes-du-Nord, l'Aisne (Thiérache), les Ardennes et la Seine-et-Marne une récolte légèrement supérieure à la moyenne, une récolte moyenne dans le Finistère, la Charente, déficitaire dans l'Yonne et l'Oise.

Le marché des pommes à cidre. — Paris, 19 septembre 1929. — Les transactions très réduites n'ont encore porté, par suite du retard de la végétation, que sur des fruits tombés, tout petits et de qualité inférieure. Les fruits de première saison sont rares et la demande est active. On a coté : Lisieux 14 septembre, livraison distillerie, 300-320 francs ; Honfleur 15 sept., à quai, 335 francs ; Perche et Sarthe, 12-17 sept., départ disponible, 280-300 francs ; Manche 12-17 sept., disponible, 250-275 suivant localités ; Ille-et-Vilaine 12-17 sept., 260-280 livraison distillerie. Le tout aux 1.000 kilos.

Les cours ci-dessus ne doivent être considérés qu'à titre indicatif. Ils n'ont été appliqués qu'à de petites quantités, en disponible, la culture restant dans une certaine réserve. La campagne débutera dans l'ensemble au commencement d'octobre.

D'ores et déjà l'écoulement normal de la récolte est assuré. Nous ne saurions trop, à l'entrée de cette nouvelle campagne, recommander aux producteurs la plus grande discipline. Comme en 1928, ils doivent *dès maintenant* et sur l'ensemble de la campagne procéder à un échelonnement régulier de leurs offres. (CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES PRODUCTEURS DE FRUITS A CIDRE.)

Office International du Vin. — Adhésion de l'Allemagne. — Le gouvernement allemand a notifié au gouvernement français qu'il adhérerait, à partir du 1er avril 1930, à l'Arrangement portant création d'un Office International du Vin, signé à Paris le 29 novembre 1924. L'Allemagne contribuera aux frais d'administration de l'Office par une cotisation de deux unités de 3.000 fr.-or.

Conformément à l'article 6 de l'Arrangement, l'adhésion de l'Allemagne sera définitive si la majorité des Etats participants fait connaître son assentiment dans un délai de six mois. — M. D.

Sucrage des vendanges. Texte officiel. — Un décret, paru au *J. O.* du 17 septembre 1929, modifie ainsi qu'il suit les dispositions du décret du 21 août 1903 (articles 2 et 4) sur le sucrage des vendanges :

La déclaration faite par application du premier paragraphe de l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903, indique notamment :

1° Les nom, prénoms, profession et demeure du déclarant.

2° Les quantités de vendanges ou de moûts pour lesquelles le sucrage est déclaré ; la nature des cépages dont ils proviennent et, dans le cas où les vendanges proviennent d'hybrides producteurs directs, la date à laquelle ceux-ci ont été plantés.

3° La superficie des terrains plantés en vignes exploitées par le déclarant et la commune sur le territoire de laquelle se trouve chaque parcelle.

4° Le poids du sucre à mettre en œuvre.

5° Les lieux, jours et heures auxquels auraient lieu les opérations de sucrage.

Si la déclaration est faite par un acheteur de vendanges, la déclaration contient les indications prescrites par les paragraphes 1°, 2° (en ce qui concerne les quantités), 4° et 5° ci-dessus et en outre les noms et adresses des récoltants des vendanges acquises. A l'appui de cette déclaration est fournie une attestation du récoltant, certifiée comme il est dit à l'article 4 ci-après, faisant connaître la nature des cépages d'où proviennent les vendanges à traiter, et, s'il s'agit d'hybrides producteurs directs, la date de la plantation de ces cépages, la superficie des vignes en production, l'importance globale de la récolte et la quantité de sucre utilisé par les récoltants en première cuvée sur leur récolte.

L'autorité municipale certifie les déclarations concernant :

— La superficie des terrains plantés en vignes exploités dans la commune par le déclarant ;

— La quantité de raisin vendangé sur ces vignes pour la récolte faisant l'objet de la déclaration ;

— Le nombre des membres de la famille du déclarant habitant d'une façon permanente avec lui ;

— Le nombre des domestiques nourris par le déclarant et attachés à sa personne ;

— La quantité de sucre utilisé par le récoltant sur sa propre récolte ;

— La nature des cépages d'où proviennent les vendanges à traiter et, s'il s'agit d'hybrides producteurs directs, la date à laquelle ils ont été plantés (article premier). — M. D.

Protection des appellations d'origine vinicoles françaises en Grande-Bretagne. — La protection de nos appellations d'origine en Grande-Bretagne est assurée de deux manières : tout d'abord par une loi reconnaissant officiellement ces appellations ; en second lieu, par la législation de droit commun contre toute concurrence déloyale. La législation anglaise accorde, actuellement, une protection directe à certaines appellations telles que Madère, Roquefort, Sardines.

Une tentative faite en 1919 tendait à obtenir que le gouvernement anglais étendît cette protection aux appellations d'origine des vins français. Mais, à cette époque, le gouvernement anglais avait refusé étant donné qu'on fabriquait, en France, des vins de Porto et Madère imitation. La question jusqu'à présent reste entière.

D'autre part, un mouvement se dessine pour obtenir, du gouvernement anglais, la dénonciation de l'accord avec le Portugal ; les intéressés prétendent, en effet, que l'appellation « Porto » doit être étendue comme décrivant un genre de vin et non comme désignant le produit d'un district déterminé ; ceci permettrait d'employer cette dénomination pour certains vins des Dominions britanniques. La même conception s'applique aux appellations « Bourgogne » devenu « Burgundy » et « Bordeaux » désigné généralement comme « Claret ».

En ce qui touche à la concurrence déloyale, la Grande-Bretagne accorde, à cet égard, une protection qui paraît tout à fait suffisante

D'autre part, à Swansea, il est très difficile de se rendre compte de l'authenticité des vins vendus comme vins français.

Toutefois, il est possible de vérifier si les noms de producteurs ou négociants, indiqués sur les catalogues ou relevés sur les étiquettes de produits figurant aux vitrines des détaillants sont authentiques.

Par cette voie, certains abus ont pu être relevés. En l'espèce, pour réprimer les abus de ce genre, il semble que l'arrangement de Madrid des 14 et 15 avril 1891, auquel la France et la Grande-Bretagne ont adhéré, pourrait être invoqué ; il prévoit en effet la répression des fausses indications de provenance des pays adhérents et la saisie à l'importation des produits incriminés.

En conclusion, on peut dire que, dans l'état actuel de la législation anglaise, les appellations d'origine sont insuffisamment protégées. Des négociations entre Paris et Londres à ce sujet n'ont pas beaucoup de chance d'aboutir. Le gouvernement anglais n'a jamais consenti à ratifier la convention de Madrid susmentionnée. De plus, il ne veut pas mécontenter les dominions qui emploient des dénominations contre lesquelles s'insurgent le plus les producteurs français. — M. D.

Le sucrage et le mouillage des vendanges et le Conseil général du Gers. — Le Conseil général du Gers, dans sa séance du 3 septembre dernier, a approuvé divers vœux concernant le sucrage et le mouillage des vendanges. L'arrondissement de Condom, notamment, a émis un vœu ainsi conçu :

« Considérant que la loi sur le sucrage du vin qui vient d'être votée pourra enrayer la fraude ;

« Considérant que la mévente actuelle est le résultat de la pratique abusive du sucrage et du mouillage, conduisant à la surproduction illicite du vin ;

« Le Conseil d'arrondissement de Condom émet le vœu :

« Que le gouvernement prenne les mesures nécessaires pour que le sucrage et le mouillage clandestin puissent être poursuivis avec la plus grande rigueur partout où ils peuvent se pratiquer ;

« Que dans les régions où le sucrage sera autorisé comme étant indispensable, la quantité de sucre ne puisse dépasser 100 kilogs à l'hectare ;

« Que les droits sur ces sucres soient établis pour que le prix de revient du degré alcool obtenu par sucrage soit à peu près égal au prix du degré alcool dans le vin naturel. »

D'autre part, le Conseil général du Gers a émis, à son tour, les vœux suivants :

« Que le sucrage avec le sucre de raisin soit seul permis » et en tout cas « que les quantités de sucre employées dans chaque département soient publiées à l'*Officiel* et affichées dans les préfectures dès la déclaration des récoltes ; ainsi pourront se renseigner sur les fraudes possibles, les producteurs, les commerçants et les consommateurs ».

Le Conseil général du Gers, enfin, émit un deuxième vœu demandant que « le sucrage des vins soit absolument interdit sur tout le territoire français ». — M. D.

La Chambre de Commerce de Corbeil et la question des vins algériens. — La Chambre de Commerce de Corbeil, dans sa séance du 24 juin dernier, vient d'émettre un vœu tendant à repousser énergiquement les propositions de loi Castel et Caffort.

« En raison de leur caractère d'exception et du danger qu'elles présentent non seulement au point de vue économique et social, mais également au point de vue national. » — M. D.

La question des vins pétillants et des vins mousseux en Suède. — D'après des informations qui nous parviennent, la « Vinetpritcentralen » suédoise a adressé une circulaire aux sociétés locales de vente au détail dont voici les principaux points.

En dehors du Vouvray, considéré comme lieu d'origine des vins pétillants, le Monopole a reçu ces derniers temps des offres de « vins pétillants » provenant d'autres lieux de production de vins français. Toutefois, comme en France on est d'avis que ces derniers vins ne peuvent pas être rangés sous le nom de « vins pétillants », le Monopole, respectant les appellations des fabricants, a résolu à l'avenir de n'avoir en stock, comme vins pétillants, que du Vouvray. Les autres vins français dits « pétillants » seront donc rayés du catalogue à mesure que le stock actuel sera épuisé.

En conséquence, notre représentant en Norvège demande que soit vérifiée l'exactitude des termes de la circulaire précédente. Il signale, à toutes fins utiles, que les vins pétillants figurant au catalogue général du Monopole suédois dont la cessation de mise en vente aurait lieu si la décision précédente était maintenue sont :

— Anjou pétillant, de la Société des vins de la Loire. P. Bernot et Cie, à Pouilly-sur-Loire.

— Coteaux d'Anjou pétillant, Veuve Amiot, Saint-Hilaire.

— Vins de Saumur pétillant, des Etablissements Landais-Cathelineau, Chacé — M. D.

Bibliographie

Guide de vinification rationnelle des raisins blancs, par L. Moreau et E. Vinet.

La seconde édition de cet ouvrage vient de paraître. Les auteurs se sont efforcés d'y mettre plus en relief que dans la première les particularités concernant les *Vins blancs secs* et ils y ont introduit une table spéciale pour le mutage des *vins blancs doux.*

La présentation originale des questions traitées, la documentation abondante et précise, fruit de vingt-cinq années d'études et d'expérience pratique, font de ce Livre un Guide précieux pour tous ceux que la vinification des raisins blancs intéresse et expliquent le succès de la première édition.

Le volume in-8° de 213 pages : *Prix :* **15 fr. en magasin ; 16 fr. 50 franco France ; 20 fr. Etranger.**

En vente à la *Librairie de la Maison Rustique,* 26, rue Jacob, Paris, et à la *Station œnologique,* 3, rue Rabelais, Angers.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Vente en demi-gros ; Vins rouges de 8°, de 205 fr. et au-dessus ; Vins blancs de 9° 1/2 à 10°, de 225 à 275 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 570 à fr. à 610 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Dans les dépôts à Paris de 2 fr. 50 à 3 fr. 25 le litre, environ.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 400 à 460 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 fr. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 50 fr. le degré bar ; 10° et au-dessus, 60 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.000 à 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure (21 septembre). — Muscadet 1929, 1er choix, 400 à 500 fr. ; Gros plants 1929, de 220 fr. à 250 fr. ; Noah, de 100 à 150 fr. la barrique nue prise au pressoir du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1928 : Rouge, 8 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. Blancs, de 10 fr. 75 le degré. Trois-six de vin 96/97°, » à » fr. les 100°.

MIDI. — *Nîmes (16 septembre 1929).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré selon mérite. Costières, de 10 à 12°, de » à » fr. le degré. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet, à 13 fr. 50 le degré. Les vins sous-marc ou à retirer en foudres immédiatement se paient de : 12 fr. 50 à 13 fr. 50 le degré. Vin vieux de 100 fr. à 115 fr. selon mérite. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 410 à 420 fr. l'hectolitre. Vin à distiller » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires.

Montpellier (24 septembre 1929). — Vins rouges 1928, de 9 à 10°, de 120 à 135 fr. l'hectolitre. Récolte 1929, 8 à 10°5, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, 875 fr. à 930 fr. les 100°. Esprit de vin à 86°, 920 fr. à 950 fr. les 100°. Marc à 86°, de 875 à 900 francs les 100 degrés.

Béziers (30 août). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 9 fr. » à 10 fr. 50 le degré. Couleur moyenne, de 15 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins supérieurs, de 11 fr. 50 le degré. Vins rosés, de 8 à 11° de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de 9°5 à 11°, de 10 fr. » à 12 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 720 à 730 fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr. ; trois-six de marc 86°, 700 à 710 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 29 septembre 1929.

Vins ins nouveaux, de 14 fr. à 14 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Carcassonne (28 septembre). — Récolte 1928 : Vins rouges, de 13 à 14 fr. 50 le degré. Récolte 1929 : sous-marc. de 12 fr. 50 à 13 fr. 50, logé, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré.

Perpignan (28 septembre). — Vins vieux et vins nouveaux, de 13 fr. à 14 fr. le degré suivant conditions d'enlèvement.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 135 fr. 00 à 149 fr. 00 ; orges, 103 fr. à 109 fr., escourgeons, 100 fr. à 105 fr. ; maïs, 112 fr. 11 à 128 fr. 50; seigle, 88 à 101 fr. ; sarrasin, 106 fr. à 115 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 91 fr. 00 à 107 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 129 fr 86 à » fr ». — Buenos-Ayres, 106 fr. 96 à 133 — Chicago, 120 fr. 28. — Sons, 50 fr. à 105 fr.

Pommes de terre. – Hollande commune, de 55 à 100 fr. ; jaune ronde, de 30 fr. à 40 fr.; Saucisse rouge, de 50 à 60 fr., St-Malo, 38 à 42 fr.; Rosa, 75 à 90 fr ; Blanche commune, de 35 à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 150 à 185 francs ; paille d'avoine, de 145 à 180 fr. paille de seigle, 150 à 185 fr. ; luzerne, 395 à 425 fr. ; foin, 370 à 410 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 160 fr. 00 (Marseille) ; d'arachide blanc, 127 fr. 00 (Marseille); Coprah, 117 fr. 00 ; Palmiste, 113 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 920 fr. à 950 fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 247 fr. 00 à 248 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 19 fr. 00. — Veaux, 6 fr. 50 à 16 fr. 00. — Moutons, 6 fr. 00 à 34 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 17 fr. 00.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70. chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 113 fr. 00 à 122 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 92,50 à 98, 50 les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 118 fr. 50 à 126,50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 119 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux » fr. 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs 100 kg., 33 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 25 fr. » à » fr. — **Chaux** 31 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, » à » fr. ; **raffiné**, » fr. — **Soufre sublimé**, » fr. » à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boites de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boites de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés**. 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs du Midi, 160 à 350 fr. les 100 kg , noirs du Midi, 150 à 260 fr. — Muscat du Midi, 300 à 450 fr — Pêches du Midi, 280 à 800 fr. — Prunes diverses, de 300 à 900 fr. — Bananes, de 475 à 525 fr. les 100 kg. — Amandes vertes, 500 à 600 fr — Choux-fleurs, 75 à 400 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 80 à 130 fr. — Figues, de 400 à 900 fr. — Melons de Paris la pièce, 11 à 12 fr. — Haricots verts de Paris, 150 à 1000 fr. — Haricots à écosser de 260 à 340 fr. — Pois verts du Midi, 300 à 500 fr. les 100 kg. — Artichauts de Paris, 100 à 275 fr. — Aubergines, 50 à 70 le cent.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 15 au samedi 21 septembre 1929

JOURS	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim
		PARIS		
Dimanche.	13. 2	12. 5	» »	»
Lundi.....	15. 8	14. 9	» »	»
Mardi.....	16. 2	15. 4	» »	»
Mercredi..	16. 8	16. 2	» »	3.8
Jeudi.....	15. 9	13. 8	» »	»
Vendredi..	13. 1	12. 0	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»
		STRASBOURG		
Dimanche.	18. 0	17. 2	» »	»
Lundi.....	16. 4	14. 8	» »	»
Mardi.....	15. 8	13. 5	» »	»
Mercredi..	11. 8	9. 0	» »	»
Jeudi.....	16. 4	15. 7	» »	1.0
Vendredi..	15. 1	13. 9	» »	2.7
Samedi....	» »	» »	» »	»
		LYON		
Dimanche.	16. 0	13. 5	» »	»
Lundi....	15. 7	13. 0	» »	»
Mardi.....	18. 0	15. 7	» »	0.2
Mercredi..	17. 4	16. 2	» »	0.8
Jeudi.. ...	16. 9	15. 2	» »	0.4
Vendredi..	14. 8	13. 0	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»
		MARIGNANE		
Dimanche.	12. 6	17. 2	» »	»
Lundi.....	21. 5	19. 0	» »	»
Mardi.....	18. 2	16. 7	» »	»
Mercredi..	20. 0	15. 4	» »	»
Jeudi.....	18. 2	17. 9	» »	4.7
Vendredi..	20. 3	18. 0	» »	traces
Samedi....	» »	» »	» »	»

DATES	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim
		TOULOUSE		
...15....	18. 6	16. 6	» »	»
....16....	17. 8	16. 9	» »	10.2
....17....	18. 1	16. 3	» »	11.3
....18 ...	17. 8	17. 1	» »	»
...19....	15. 6	14. 2	» »	0.9
....20....	15. 9	15. 0	» »	»
....21....	» »	» »	» »	»
		NIMES		
....15....	20. 8	18. 3	» »	»
....16....	20. 2	19. 3	» »	»
....17....	19. 0	16. 8	» »	0.9
....18....	18. 8	17. 1	» »	»
....19....	17. 4	16. 8	» »	15.5
....20....	19. 4	18. 2	» »	»
....21....	» »	» »	» »	»
		BORDEAUX		
....15....	15. 9	15. 3	» »	»
....16....	18. 9	16. 4	» »	traces
....17....	17. 3	15. 4	» »	»
....18....	16. 0	13. 4	» »	»
... 19....	13. 9	12. 3	» »	»
....20....	12. 5	8. 6	» »	»
... 21....	» »	» »	» »	»
		CHERBOURG		
....15....	14. 8	13. 0	» »	»
....16....	16. 1	15. 9	» »	4.4
... 17....	16. 9	16. 7	» »	0.5
....18....	16. 8	16. 4	» »	13.6
....19....	13. 8	13. 1	» »	0.1
....20....	15. 6	13. 3	» »	0.5
....21....	» »	» »	» »	»

Le gérant : JULES LEGRAND.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.